ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS.243
Versión: 1
Fecha: Memo IAT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL _____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras/unidad)	PESO NETO (gramos/libras/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
20/12/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		55	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	8:00	CALDO PAPA / CARNE	CABEZA DE RES	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		70	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA PULPA	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	30	6°C	6°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	10:00	ENSALADA FRUTA/QUESO	BANANO	2,2 KL	1,5 KL	✓		✓			✓	40	3°C	55°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	10:00	ENSALADA FRUTA/QUESO	PAPAYA	2,2 KL	1,5 KL	✓		✓			✓	40	3°C	58°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	10:00	ENSALADA FRUTA/QUESO	MANZANA	2,8 KL	2,5 KL	✓		✓			✓	40	3°C	58°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	10:00	ENSALADA FRUTA/QUESO	MANGO	3 KL	2,5 KL	✓		✓			✓	40	3°C	58°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	10:00	ENSALADA FRUTA/QUESO	QUESO CAMPES	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	40	3°C	58°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	12:00	CARNE RES GUISADA	CABEZA RES	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		70	75°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	12:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		50	89°C	67°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	12:00	PECHA AHUYAMA	AHUYAMA	7,8 KL	5 KL	✓		✓		✓		60	98°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	12:00	PECHA AHUYAMA	ARVEJA VERDE	2,5 KL	1 KL	✓		✓		✓		60	98°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	12:00	PECHA AHUYAMA	LECHE VACA	700 ml	700 ml	✓		✓		✓		60	98°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	12:00	PAPA EN SALSA CREMA	PAPA PARVA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		50	85°C	66°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	12:00	SOPA DE CEBADA	CABEZA RES	350 gl	350 gl	✓		✓		✓		90	91°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	12:00	LIMONADA CON ARROZ	LIMÓN PULPA	6 KL	5 KL	✓		✓			✓	30	4°C	6°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	15:00	FRUTA CON GUAYABA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		65	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	15:00	FRUTA CON GUAYABA	GUAYABA	4 KL	3 KL	✓		✓		✓		65	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	19:00	PECHUGA MACHADA	CARNE POLLO	14 KL	10 KL	✓		✓		✓		60	98°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	19:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		90	84°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	19:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	350 gl	350 gl	✓		✓		✓		50	84°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	19:00	AJIACO	CARNE POLLO	400 gl	400 gl	✓		✓		✓		70	98°C	95°C	9	9	9	9	✓		
20/12/22	19:00	AROMATICA T. ARBOL	T. ARBOL	3,4 KL	2 KL	✓		✓		✓		50	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1607137[illegible]_ CARGO: __JEFE DE COCINA __

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043986 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ COMUNIDAD DE CUIDADO: _____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/Mros/unidad)	PESO NETO (gramos/ltros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
27/02/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓		✓	60	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	8:00	AGUAPANELA / LECHE	LECHE VACA	1,8 LT	1,8 LT	✓		✓		✓		50	79°C	68°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UDS	100 UDS		✓		✓	✓		40	80°C	67°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	8:00	UVAS	UVAS	10,5 KL	10 KL	✓		✓			✓	40	5°C	55°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	10:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	12:00	POLLO GUISADO	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	✓		✓		✓		70	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓		✓		✓		50	83°C	68°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	12:00	ZANAHORIA (LIMÓN ULMADO)	ZANAHORIA	7,1 KL	6 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	12:00	TAJADA PLATANO M.	PLATANO MADURO	8 KL	5 KL	✓		✓		✓		60	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	12:00	AJIACO	CARNE POLLO	9,5 KL	9,5 KL	✓		✓		✓		70	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	12:00	LIMONADA / PANELA	LIMÓN PULPA	6 KL	3 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	15:00	COLADA FECULA / MORA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		70	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	15:00	COLADA FECULA / MORA	FECULA MAIZ	1,5 KL	1,5 KL		✓		✓	✓		70	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	15:00	COLADA FECULA / MORA	MORA PULPA	3,4 KL	3 KL	✓		✓		✓		70	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	15:00	COLADA FECULA / MORA	CANELA ASTILLA	100 gr	100 gr		✓		✓	✓		70	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	15:00	COLADA FECULA / MORA	CLAVO OLOR	100 gr	100 gr		✓		✓	✓		70	90°C	67°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	19:00	FILETE PESCADO SUDA	TILAPIA	14 KL	11 KL	✓		✓		✓		50	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	19:00	VERDURA CALIENTE	ARVEJA	3,8 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		55	79°C	68°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	19:00	VERDURA CALIENTE	CALABAZA	2,6 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		55	79°C	68°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	19:00	VERDURA CALIENTE	HABICHUELA	1,7 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		55	79°C	68°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	19:00	VERDURA CALIENTE	ZANAHORIA	2,8 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		55	79°C	68°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	19:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		60	83°C	68°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	19:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	2,7 KL	2 KL	✓		✓		✓		60	83°C	68°C	9	9	9	9	✓		
27/02/22	19:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		50	70°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1607137? CARGO: JEFE DE COCINA

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ COMUNIDAD DE CUIDADO: _____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
26/9/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓	✓		50	86°C	68°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	8:00	COLADA DE AVENA	LECHE VACA	18 LT	15 LT	✓		✓		✓		60	89°C	67°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	8:00	HUEVO TORTILLA	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		50	74°C	69°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	8:00	MANDARINA	MANDARINA	14,5 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	10:00	KUMIS	KUMIS	20 LT	20 LT	✓		✓			✓	30	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA	14,5 KL	4 KL	✓		✓			✓	30	3°C	5°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	12:00	CARNE CERDO/ASADO	CARNE CERDO	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		70	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	12:00	ARROZ CON AGUACATE	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		60	85°C	66°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	12:00	ARROZ CON AGUACATE	AGUACATE	400 gr	400 gr		✓		✓	✓		60	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	12:00	JUGO DE MORA	AGUACATE	10 KL	6 KL	✓		✓			✓	35	3°C	5°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	12:00	CHIPS DE YUCA	YUCA	6,5 KL	5 KL	✓		✓		✓		60	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	12:00	SOPA DE CONCHITAS	PASTA CONCHAS	400 gr	400 gr		✓		✓	✓		70	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	12:00	SOPA DE CONCHITAS	CABEZA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		70	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	15:00	SORBETE CUAUBA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓			✓	35	4°C	8°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	15:00	SORBETE CUAUBA	CUAUBA	10 LT	9,5 KL	✓		✓			✓	35	4°C	6°C	9	9	9	9	✓		BRUTO CUAUBA / NETO 9 KL Y 9,5 KL
26/9/22	17:00	CARNE DE RES/CILANTRO	CABEZA RES	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		70	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	17:00	CARNE DE RES/CILANTRO	CILANTRO	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		70	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	17:00	SPAGHETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		✓		✓	✓		60	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	17:00	SOPA CUCHUCO TRIGO	CABEZA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		70	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	17:00	SOPA CUCHUCO TRIGO	CUCHUCO TRIGO	1 KL	1 KL	✓			✓	✓		70	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	17:00	SOPA CUCHUCO TRIGO	PAPA PUSUSA	5 KL	4 KL	✓		✓		✓		70	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	17:00	AROMATICA CON LULO	LULO PULPA	3,5 KL	2 KL	✓		✓		✓		50	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
26/9/22	17:00	AROMATICA CON LULO	AROMATICA	100 gr	100 gr	✓		✓		✓		50	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: 1104-PSS-041

Versión: 1

Fecha: 30/01/2020

Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ COMUNIDAD DE CUIDADO: _____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR CASA NOSTRA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA PAOLA CABRERA OPERADOR INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/lt/ raciones/unidades)	PESO NETO (gramos/lt/ raciones/unidades)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA A ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	SI	NO	
23-02-22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	5.5 KL	4.5 KL		✓		✓	✓		55	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		60	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	8:00	CALDO DE PAPA/POLLO	TILAPIA	7.5 KL	6 KL	✓		✓		✓		70	92°C	70°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	19.5 KL	16 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	16:00	SOBRE DE CUREÑA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	16:00	SOBRE DE CUREÑA	CUREÑA	9 KL	9 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	16:00	ROSCÓN	ROSCÓN	[illegible]	[illegible]		✓		✓		✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
23-02-22	12:00	CARNE EMPANIZADA	CADILLA RES	20 KL	20 KL	✓		✓		✓		70	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	9.5 KL	9 KL	✓			✓	✓		50	85°C	66°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1.2 KL	1 KL	✓		✓		✓		50	85°C	66°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	12:00	VERDURA SALTEADA	ARVEJA	2 KL	1.5 KL	✓		✓		✓		45	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	12:00	VERDURA SALTEADA	HABICHUELA	1.2 KL	1 KL	✓		✓		✓		45	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	12:00	VERDURA SALTEADA	ZANAHORIA	1.2 KL	1 KL	✓		✓		✓		45	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	12:00	VERDURA SALTEADA	CALABAZA	3 KL	2.5 KL	✓		✓		✓		45	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	12:00	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	6.75 KL	5 KL	✓		✓		✓		80	95°C	66°C	9	9	10	9	✓		
23-02-22	12:00	SOPA DE PATACÓN	CARNE RES	[illegible]	[illegible]	✓		✓		✓		90	95°C	70°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	12:00	JUGO DE TAMARINDO	TAMARINDO ÁRBOL	8 KL	4.5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	15:00	CANELA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		45	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	15:00	CANELA	AGUA ENTERA	[illegible]	[illegible]	✓		✓		✓		45	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	15:00	MELÓN PICADO	MELÓN PULPA	25 KL	20 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	19:00	POLLO DORADO	CARNE POLLO	12 KL	10 KL	✓		✓		✓		90	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	19:00	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	7.5 KL	6 KL	✓		✓		✓		50	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	19:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9.5 KL	9.5 KL	✓			✓	✓		45	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
23-02-22	19:00	AROMÁTICA UCHUVA	UCHUVA	2 KL	2 KL	✓			✓	✓		50	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: FLORES SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC NÚM DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1107*379 CARGO: JEFE DE COCINA

Freddy Alexander S cc: 1070751996

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: POR-PSS-043
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 20194043908 - 19/12/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ COMUNIDAD DE CUIDADO: _____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/kilos/unidad)	PESO NETO (gramos/kilos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
24/02/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓	✓		60	80c	67c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	8:00	COLADA HARINA PLATANO	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		70	85c	69c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	8:00	CALDO DE PAPA/CHOC	CARNE RES	6 KL	6 KL	✓		✓		✓		75	95c	70c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	1,47 KL	4 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50	68c	65c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	10:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	11 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	12:00	FILETE PESCADO FINO	TILAPIA	12,5 KL	11 KL	✓		✓		✓		60	85c	69c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		55	69c	68c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	12:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		55	89c	65c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	12:00	ENSALADA AGRIDULCE	LECHUGA	3,5 KL	2,5 KL	✓		✓			✓	40	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	12:00	ENSALADA AGRIDULCE	PIÑA PULPA	2,5 KL	2 KL	✓		✓			✓	40	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	12:00	PUPA DE PAPA	PAPA PERDIDA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		60	80c	65c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	12:00	PURE DE PAPA	LECHE VACA	700 ml	700 ml	✓		✓		✓		60	80c	65c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	12:00	PURE DE PAPA	MARGARINA	350 gr	350 gr		✓		✓	✓		60	80c	65c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	12:00	SOPA DE AVENA	CARNE RES	350 gr	350 gr	✓		✓		✓		70	75c	68c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	12:00	JUGO DE MARACUYA	MARACUYA P.	15 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	15:00	FLAN	LECHE VACA	10 Lt	10 Lt	✓		✓		✓		60	80c	6°c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	15:00	FLAN	HUEVO GALLINA	5 UDS	5 UDS	✓		✓		✓		60	80c	6°c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	15:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14,5 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	17:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	✓		✓		✓		70	75c	66c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	17:00	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		60	85c	69c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	17:00	ARROZ ATOMATADO	TOMATE	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		60	85c	69c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	17:00	SOPA DE PASTA	CARNE RES	350 gr	350 gr	✓		✓		✓		70	89c	65c	9	9	9	9	✓		
24/02/22	17:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50	80c	69c	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _15071379_ CARGO: __JEFE DE COCINA__

Andrés Roberto L. cc: 1032388478

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019047566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ COMUNIDAD DE CUIDADO: _____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA_____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR: Evalúe entre 2 y 10	OLOR: Evalúe entre 2 y 10	SABOR: Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO: Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
23/02/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFE / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		55	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	8:00	CHOCOLATO EN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		70	70°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	8:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	10 KL	10 KL	✓		✓			✓	40	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	8:00	AREPA	MASAPRIMA	200 gr	200 gr		✓		✓	✓		80	150°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	10:00	BATIDO BANANO AVENA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	10:00	BATIDO BANANO AVENA	BANANA PULPA	6,5 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	12:00	CARNE CERDO HAWAIANA	LOMO DE CERDO	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		70	60°C	74°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		50	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50	69°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	12:00	ENSALADA TOMATE	TOMATE PULPA	9,5 KL	6 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	12:00	PLATANO MADURO COCIDO	PLATANO MADURO	8 AN	5 KL	✓		✓		✓		60	85°C	66°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	12:00	LENTEJA GUISADA	LENTEJA SECA	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		70	75°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	6 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE VACA	10 LT	10 LT	✓		✓		✓		65	70°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	15:00	ARROZ CON LECHE	QUESO CAMPESINO	1,5 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		65	70°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	15:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	11 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	17:00	CARNE ESTILO BBQ	CARNE RES	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		95	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	17:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA	3,7 KL	2 KL	✓		✓			✓	60	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	17:00	ENSALADA CAMPESINA	TOMATE	3,8 KL	3 KL	✓		✓			✓	60	2°C	5°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	17:00	ENSALADA CAMPESINA	MAIZ COMIDO	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		60	70°C	5°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	17:00	ARROZ CON FIDEO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		55	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	17:00	ARROZ CON FIDEO	PASTA FIDEO	900 gr	900 gr		✓		✓	✓		55	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
23/02/22	17:00	AROMATICA TOMATE	TOMATE ARBOL	3,9 KL	2 KL							60	80°C	65°C	9	9	9	9			

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ANDRES SALAZAR____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Paola Andrea Forero CC 1013630275 Paola A Forero C

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código FOR-PSS-243 | Versión: 1 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL _____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE ____JESSICA PAOLA CABRERA_____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (DD/MM/AAAA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
7/10/22	9:00	BEBIDA CALIENTE LECHE/TINTO/AROMATICA	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	8:00	LECHE CALIENTES	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		50	82°C	70°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	8:00	CALDO PAPA/PECHUGA	CARNE POLLO	8 KL	6 KL	✓		✓		✓		90	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	8:00	NARANJA	NARANJA PULPA	15 KL	10 KL	✓		✓			✓	35	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	10:00	SORBETE DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	10:00	SORBETE DE MORA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	12:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	13,9 KL	10 KL	✓		✓		✓		90	95°C	70°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	12:00	SPAGHETTIS	PASTA SPAGUETI	5 KL	5 KL		✓		✓	✓		60	80°C	68°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	12:00	MAR ARVEJA, ZANAHORIA	ARVEJA	5 KL	2 KL	✓		✓		✓		60	70°C	69°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	12:00	MAIZ ARVEJA, ZANAHORIA	ZANAHORIA	3 KL	2,5 KL	✓		✓		✓		60	70°C	69°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	12:00	MAIZ ARVEJA, ZANAHORIA	MAIZ	1,5 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		60	70°C	69°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		65	83°C	69°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	12:00	SOPA DE VERDURAS	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		90	95°C	70°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	8,2 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	15:00	COLADA HARINA PLATANO	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	80	95°C	70°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	15:00	PAN ROLLO	PAN ROLLO	400 UDS	400 UDS		✓		✓		✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓		
7/10/22	15:00	MANDARINA	MANDARINA	15 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	17:00	CARNE AL PIMIENTÓN	CADERA RES	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		90	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		60	88°C	69°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		60	88°C	69°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	17:00	MAZAMORRA CHIQUITA	MAIZ CONCON	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		90	91°C	69°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	17:00	MAZAMORRA CHIQUITA	CADERA DE RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		70	93°C	69°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	17:00	AROMATICA CON FRUTA	PIÑA PULPA	2,3 KL	2 KL	✓		✓		✓		50	74°C	65°C	9	9	9	9	✓		
7/10/22	17:00	AROMATICA CON FRUTA	AROMATICA	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50	74°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS ___ANDRÉS SALAZAR____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC___No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _16071379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR.PSS.243 | Versión: 1 | Fecha: Memo.INT.2019045868 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
21/02/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5KL		✓		✓	✓		50	82°C	69°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	8:00	FECHA DE MAÍZ	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		60	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	8:00	HUEVO COCIDO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		90	78°C	66°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	8:00	COMPOTA MANTEQUILLA	MANTEQUILLA PULPA	1L KL	1,0 KL	✓		✓		✓		60	79°C	NA	9	9	9	9	✓		
21/02/22	10:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		60	85°C	66°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	10:00	PICADO PATILLA PIÑA/MELÓN	PATILLA PULPA	7,9 KL	5 KL	✓		✓			✓	30	22°C	69°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	10:00	PICADO PATILLA PIÑA/MELÓN	MELÓN PULPA	10 KL	5 KL	✓		✓			✓	30	22°C	69°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	10:00	PICADO PATILLA PIÑA/MELÓN	PIÑA PULPA	3 KL	2 KL	✓		✓			✓	30	22°C	69°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	12:00	CARNE DE RES/HIERBAS	CADERA RES	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		90	78°C	69°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	12:00	ARROZ PAISANITO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		55	88°C	69°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	12:00	ARROZ PAISANITO	PLATANO MADURO	1,7 KL	1 KL	✓		✓		✓		55	88°C	69°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	12:00	POTECA MANTUANA	LECHE VACA	700 ml	700 ml	✓		✓		✓		50	79°C	69°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	12:00	PAPA CRIOLLA / POLLO	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		60	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	12:00	SOPA CUCHUCO TRIGO	CADERA DE RES	300 g/l	300 g/l	✓		✓		✓		70	91°C	68°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	12:00	JUGO DE MANDARINA MANGO	MANDARINA PULPA	9 KL	3,5 KL	✓		✓			✓	30	22°C	68°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	12:00	JUGO DE MANGO MANDARINA	MANGO PULPA	9 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30	22°C	69°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	15:00	COLADA AVENA/GUAYABA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		60	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	15:00	COLADA AVENA/GUAYABA	GUAYABA	4 KL	3 KL	✓		✓		✓		60	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	17:00	CARNE CERDO GUISADA	LOMO DE CERDO	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		70	92°C	75°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	17:00	TORTA AMARILLA	MARGARINA	300 g/l	300 g/l	✓			✓	✓		50	85°C	66°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	17:00	TORTA AMARILLA	HUEVO GALLINA	50 UDS	50 UDS	✓		✓		✓		50	85°C	66°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	19:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		55	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	19:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		55	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
21/02/22	19:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		50	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Lorena Bulla Muñoz C.C. 1022392916

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Código: FOR.P05.240

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES — versión: 1

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS — Fecha: Memo INT 20190435661 - 10/10/2019 — Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL _____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
20/9/22	7:30	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	2,5 KL	9,5 KL		✓		✓	✓		50	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		55	85°C	70°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UDS	100 UDS		✓		✓	✓		50	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	8:00	GALAMADILLA	GRANADILLA	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	10:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	11,5 KL	10 KL	✓		✓			✓	35	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	12:00	CERDO Y CABEZA RES	LOMO CERDO	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		70	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	12:00	CERDO Y CABEZA RES	CABEZA RES	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		70	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		50	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	12:00	ARROZ BLANCO	AJO	539 gr	50 gr	✓		✓		✓		50	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	CHUEVAS	2 KL	2 KL	✓		✓		✓		80	95°C	90°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	CUBIOS	2 KL	2 KL	✓		✓		✓		80	95°C	90°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	HABAS	2 KL	2 KL	✓		✓		✓		80	95°C	90°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	ARVEJA VERDE	2,5 KL	1 KL	✓		✓		✓		80	95°C	90°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	PAPA PASTUSA	6,5 KL	5 KL	✓		✓		✓		80	95°C	90°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	TOMATE PULPA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		80	95°C	90°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	12:00	COCIDO BOYACENSE	CEBOLLA JUNCA	1,2 KL	0,5 KL	✓		✓		✓		80	95°C	90°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	15:00	POLOLA CON PANELA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		70	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	15:00	POLOLA CON FRESA	FRESA PULPA	3,8 KL	3,3 KL	✓		✓		✓		70	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	17:00	PECHUGA ESPATIVADA	CARNE DE POLLO	15,9 KL	10 KL	✓		✓		✓		90	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	17:00	ARROZ AL PERSIL	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		55	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	17:00	ARROZ AL PERSIL	PERSIL	350 gr	300 gr	✓		✓		✓		55	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	17:00	SOPA DE ARVEJA VERDE	CARNE DE RES	350 gr	350 gr	✓		✓		✓		70	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
20/9/22	17:00	AGUAPANELA/LECHE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50	82°C	69°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 16071379 CARGO: JEFE DE COCINA

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435681 - 13/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
19/09/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	25 KL	25 KL		✓		✓	✓		55	77°C	65°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	8:00	COLADA HARINA PLATANO	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		70	78°C	67°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	8:00	HUEVOS REVUELTOS/QUESO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		60	77°C	65°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	8:00	HUEVOS REVUELTOS/QUESO	QUESO O CREMA	1,5 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		60	77°C	65°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	8:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		50	78°C	66°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA	1000 UN	4 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	10:00	MOGOLLA	MOGOLLA	100 UDS	100 UDS		✓		✓		✓	NA	NA	NA	9	9	9	9	✓	
19/09/22	12:00	CARNE CERDO FRITADA	LOMO DE CERDO	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		70	78°C	67°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		50	83°C	68°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		50	81°C	68°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	12:00	GUACAMOLE	AGUACATE	10 KL	6 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	12:00	PAPA AL VAPOR	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		70	78°C	66°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	12:00	CAZUELA DE LENTEJAS	CARNE DE RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		70	83°C	68°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	7,8 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	15:00	SOBRETE DE MANGO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		-			-	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	15:00	SOBRETE DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	17:00	CARNE RES AL CILANTRO	CARNE DE RES	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		70	75°C	70°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	17:00	CARNE RES AL CILANTRO	CILANTRO	360 gr	360 gr	✓		✓		✓		70	95°C	70°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	17:00	PECECA DE AVENA	LECHE VACA	700 ml	700 ml	✓		✓		✓		80	78°C	67°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	17:00	PECECA DE AVENA	AVENA HOJUELA	300 gr	300 gr		✓		✓	✓		80	78°C	67°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	17:00	SPAGUETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		✓		✓	✓		50	78°C	68°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	17:00	AROMATICA MARACUYA	AROMATICAS	100 gr	100 gr	✓		✓		✓		60	83°C	68°C	9	9	9	9	✓	
19/09/22	17:00	AROMATICA MARACUYA	MARACUYA	15 KL	3 KL	✓		✓		✓		60	83°C	68°C	9	9	9	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ NÚ de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019043556 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL _____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
18/02/22	8:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50	85°c	90°c	9	9	9	9	✓		
18/02/22	8:00	MAIZENA DE ARROZ	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		60	90°c	69°c	9	9	9	9	✓		
18/02/22	8:00	QUESO PICADO	QUESO CAMPESINO	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
18/02/22	8:00	EMPANADA DE POLLO	CARNE DE POLLO EMPANADAS	8 KL	6 KL	✓		✓		✓		90	130°c	65°c	9	9	9	9	✓		
18/02/22	8:00	KIWI EN RODAJAS	KIWI	12 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
18/02/22	10:00	KUMIS CON CEREAL	KUMIS	20 Lt	20 Lt	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
18/02/22	10:00	FRESAS PICADAS	FRESA PULPA	12 KL	10 KL	✓		✓			✓	40	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
18/02/22	12:00	LASAGNA CARNE/POLLO	CARNE MOLIDA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		90	135°c	70°c	9	9	10	9	✓		
18/02/22	12:00	LASAGNA CARNE/POLLO	CARNE DE POLLO	7,5 KL	5 KL	✓		✓		✓		90	135°c	70°c	9	9	10	9	✓		
18/02/22	12:00	TAJADA DE AGUACATE	AGUACATE CREMA	10 KL	6 KL	✓		✓			✓	35	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
18/02/22	12:00	CROQUETAS DE YUCA	YUCA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		90	130°c	66°c	9	9	9	9	✓		
18/02/22	12:00	CREMA DE AHUYAMA	AHUYAMA	7,5 KL	6 KL	✓		✓		✓		80	92°c	68°c	9	9	9	9	✓		
18/02/22	12:00	CREMA DE AHUYAMA	LECHE VACA	10 Lt	10 Lt	✓		✓		✓		80	92°c	68°c	9	9	9	9	✓		
18/02/22	12:00	MANDARINADA	MANDARINA	15 KL	10 KL	✓		✓			✓	40	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
18/02/22	15:00	TORTA DE CUMPLEAÑOS	HUEVO GALLINA	60 UDS	60 UDS	✓		✓		✓		50	130°c	NA	9	9	9	9	✓		
18/02/22	15:00	TORTA DE CUMPLEAÑOS	MANTEQUILLA	300 gr	300 gr		✓		✓	✓		50	130°c	NA	9	9	9	9	✓		
18/02/22	17:00	SOBRES DE LULO	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
18/02/22	17:00	SOBRES DE LULO	LULO PULPA	7,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
18/02/22	17:00	HAMBURGUESA POLLO	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	✓		✓		✓		80	77°c	65°c	9	9	9	9	✓		
18/02/22	17:00	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		90	135°c	66°c	9	9	9	9	✓		
18/02/22	17:00	CREMA CHAMPIÑONES	LECHE VACA	10 Lt	10 Lt	✓		✓		✓		80	75°c	65°c	9	9	9	9	✓		
18/02/22	17:00	CREMA CHAMPIÑONES	CHAMPIÑONES	3,5 KL	3,5 KL	✓		✓		✓		80	75°c	65°c	9	9	9	9	✓		
18/02/22	17:00	TE FRUTOS TROPICALES	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50	80°c	65°c	9	9	9	9	✓		
18/02/22	17:00	TE FRUTOS TROPICALES	TE	100 gr	100 gr	✓		✓		✓		50	80°c	65°c	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS __ANDRES SALAZAR____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC___Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _16071375_ CARGO __JEFE DE COCINA__

SEMANA 3 MENÚ 19, ESPECIAL CUMPLEAÑOS PERSONAS MAYORES.

Freely Mercado S.

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-343
Version: 1
Fecha: Memo (INT 2019043568 - 19/10/2019)
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____COMUNIDAD DE CUIDADO_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/kilos/unidad)	PESO NETO (gramos/kilos/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
1/06/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	95 KL	95 KL		✓		✓	✓		55	82°C	69°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	8:00	AGUA DE PANELA	PANELA	16 KL	1,6 KL	✓			✓	✓		60	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		90	92°C	70°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		90	92°C	70°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	8:00	BANANO	BANANO	10,5 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	10:00	ENSALADA FRUTA YOGURT	YOGURT	5 LT	5 LT	✓		✓			✓	40	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	12:00	ALBONDIGAS	CARNE DE RES	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		70	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	12:00	SPAGUETTIS	PASTA	5 KL	5 KL		✓		✓	✓		50	75°C	69°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	12:00	ENSALADA ROJA	REMOLACHA	2,5 KL	1,8 KL	✓		✓		✓		60	80°C	6°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	12:00	TAJADA PLATANO	PLATANO MADURO	8,4 KL	5 KL	✓		✓		✓		70	82°C	68°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	12:00	SOPA DE MONDONGO	CONDIMENTOS POLVO	1 KL	1 KL	✓		✓		—		70	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	12:00	SOPA DE MONDONGO	HIGADO POLLO	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		70	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	12:00	JUGO DE CURUBA	CURUBA PULPA	9 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	15:00	COLADA AVENA GUAYABA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		—		60	85°C	67°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	15:00	COLADA AVENA GUAYABA	GUAYABA	4 KL	3 KL	✓		✓		✓		60	85°C	67°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	15:00	TORTA DE BANANO	HUEVO GALLINA	60 UDS	60 UDS	✓		✓		—		50	180°C	67°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	15:00	TORTA DE BANANO	MARGARINA	1 LB	1 LB		✓		✓	✓		50	180°C	69°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	17:00	FILETE DE PESCADO	TILAPIA	11,5 KL	11 KL	✓		✓		✓		50	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	17:00	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	7,8 KL	6 KL	✓		✓		✓		50	72°C	68°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	17:00	CALABAZA GUISADA	TOMATE	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		50	72°C	68°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	17:00	CALABAZA GUISADA	CEBOLLA LARGA	1,2 KL	95 KL	✓		✓		✓		50	72°C	68°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	17:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		50	89°C	70°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	17:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	360 GR	300 GR	✓		✓		✓		50	89°C	70°C	9	9	9	9	✓		
1/06/22	19:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		45	78°C	66°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRES SALAZAR____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043556 - 16/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ COMUNIDAD DE CUIDADO: _____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
16/02/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		55	89°c	69°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	8:00	COLADA FECULA MAÍZ	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		70	92°c	68°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	8:00	EMPAREDADO JAMÓN QUESO	JAMÓN	2 KL	2 KL	✓		✓			✓	40	NA	NA	9	9	9	9	✓		
16/02/22	8:00	EMPAREDADO JAMÓN QUESO	QUESO	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	40	NA	NA	9	9	9	9	✓		
16/02/22	8:00	MANDARINA	MANDARINA	11,5 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	10:00	BATIDO GUANABANA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	10:00	BATIDO GUANABANA	GUANABANA	6,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	12:00	POLLO A LAS FINAS H.	CARNE POLLO	13 KL	10 KL	✓		✓		✓		90	95°c	69°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	12:00	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		50	89°c	68°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	12:00	ARROZ ATOMATADO	TOMATE	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		50	89°c	68°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	12:00	VERDURA ORIENTAL	CHAMPIÑONES	2,5 KL	2,5 KL	✓		✓		✓		45	74°c	65°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	12:00	PLATANO QUESO/BOCADILLO	QUESO	0,5 KL	0,5 KL	✓		✓		✓		50	85°c	66°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	12:00	PLATANO QUESO/BOCADILLO	BOCADILLO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50	85°c	66°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	12:00	SOPA DE AVENA	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		70	91°c	65°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	12:00	JUGO DE LULO	LULO PULPA	9,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	15:00	POSTRE MAÍZ DULCE	LECHE VACA	150 Lt	10 Lt	✓		✓		✓		80	95°c	66°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	15:00	POSTRE MAÍZ DULCE	QUESO D CREMA	1,5 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		80	95°c	66°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	15:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	17:00	CARNE RES PICADA	CADERA RES	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		70	90°c	65°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	17:00	TAJADA AGUACATE	AGUACATE	10 KL	6 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓		✓		✓		45	85°c	68°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	17:00	SOPA CARMELITA	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		70	95°c	70°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	17:00	AROMATICA DE FRESA	AROMATICA	100 gr	100 gr	✓		✓		✓		50	82°c	69°c	9	9	9	9	✓		
16/02/22	17:00	AROMATICA FRESA	FRESA	23 KL	2 KL	✓		✓		✓		50	82°c	69°c	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE ALIMENTOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20180431986 - 15/10/2018
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL _____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/libras/unidad)	PESO NETO (gramos/libras/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
6/02/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	5,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	8:00	CHOCOLATE DE LECHE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		65	90°C	70°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	8:00	CALDO PAPA/ARROZ	TILAPIA	8 KL	6 KL	✓		✓		✓		90	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	16:00	SOBRETE MARACUYA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	16:00	SOBRETE MARACUYA	MARACUYA	13 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	12:00	FRITADA DE CARNE	CARNE DE RES	16 KL	10 KL	✓		✓		✓		90	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ GRUESO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		50	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		50	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	12:00	PAPA CRIOLLA PELADA	PAPA CRIOLLA	3 KL	3 KL	✓		✓		✓		90	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	12:00	SOPA DE CONCHAS	CARNE RES	300g/l	300g/l	✓		✓		✓		90	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	12:00	JUGO DE UVA	UVA ISABEL	5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	9:00	AGUAPANELA QUESO	QUESO CAMPESINO	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	09:00	CREMA PATACON MANTEQUILLA	PATACON	9,2 KL	5 KL	✓		✓			✓	40	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	15:00	ALMUERZO PATACON MANTEQUILLA	MANTEQUILLA	6 KL	5 KL	✓		✓		✓		40	70°C	6°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	17:30	LENTEJA EN SALSA	LENTEJA RES	9,5 KL	9 KL	✓		✓		✓		90	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	17:00	LENTEJA EN SALSA	TOMATE	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		90	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	17:00	LENTEJA EN SALSA	CEBOLLA	0,5 KL	0,5 KL	✓		✓		✓		90	92°C	68°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	19:00	TORTA DE ZANAHORIA	MARGARINA	300g/l	200g/l		✓		✓	✓		50	37°C	69°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	19:00	TORTA DE ZANAHORIA	HUEVO GALLINA	30 UDS	30 UDS	✓		✓		✓		50	37°C	69°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	17:00	ARROZ CON POLLO	ARROZ GRUESO	9,5 KL	9,5 KL	✓				✓	✓	55	88°C	69°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	17:00	ARROZ CON POLLO	PASTA POLLO	900g/l	900g/l		✓		✓	✓		55	88°C	69°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	19:00	ARROMATICA CON HIERBABUENA	ARROMATICA	100g/l	100g/l	✓		✓		✓		60	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		
15/02/22	17:00	ARROMATICA CON HIERBABUENA	HIERBABUENA PULPA	2,3 KL	2 KL	✓		✓		✓		60	90°C	66°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ANDRES SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO____CC___Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Andres Salazar Rodriguez CC 5187221 T.O

Escaneado con CamScanner

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSD-243
PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1
FORMATO: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019042998 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ COMUNIDAD DE CUIDADO: _____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/Mros/unidad)	PESO NETO (gramos/Mros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
14/02/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50	83°c	69°c	9	9	9	9	✓		
14/02/22	9:00	COLADA AVENA	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		60	92°c	68°c	9	9	9	9	✓		
14/02/22	8:00	HUEVOS PERICOS	HUEVO CALIMA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		50	78°c	65°c	9	9	9	9	✓		
14/02/22	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45	83°c	66°c	9	9	9	9	✓		
14/02/22	8:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10,5 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
14/02/22	10:00	HELADO	HELADO	10 Lt	10 Lt		✓		✓		✓	40	-10c	3°c	9	9	9	9	✓		
14/02/22	10:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	20 KL	10 KL	✓		✓			✓	40	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
14/02/22	12:00	CARNE MECHADA	CADERA RES	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		90	93c	68c	9	9	9	9	-		
14/02/22	12:00	ARROZ AL PERESIL	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		60	89c	69c	9	9	9	9	-		
14/02/22	12:00	ARROZ AL PERESIL	PERESIL	300gr	300gr	✓		✓		✓		60	89c	69c	9	9	9	9	-		
14/02/22	12:00	ENSALADA CAMPESINA	LECHUGA	4,6 KL	2,5 KL	✓		✓			✓	40	2°c	6°c	9	9	9	9	-		
14/02/22	12:00	ENSALADA CAMPESINO	TOMATE	3,2 KL	2,5 KL	✓		✓			✓	40	2°c	6°c	9	9	9	9	-		
14/02/22	12:00	ENSALADA CAMPESINA	MAÍZ CAÑA	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		40	70c	6°c	9	9	9	9	-		
14/02/22	12:00	PAPA COCIDA/COCINADA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		60	89c	65°c	9	9	9	9	-		
14/02/22	12:00	SOPA DE VERDURAS	CADERA RES	300gr	300gr	✓		✓		✓		90	95c	68°c	9	9	9	9	-		
14/02/22	12:00	NARANJADA	NARANJA	5 KL	3 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	-		
14/02/22	15:00	SORBETE CURUBA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
14/02/22	15:00	SORBETE CURUBA	CURUBA	9 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
14/02/22	19:00	POLLO GUISADO	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	✓		✓		✓		70	95°c	69°c	9	9	9	9	-		
14/02/22	19:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	6,5 KL	6,5 KL	✓			✓	✓		50	85°c	68°c	9	9	9	9	✓		
14/02/22	19:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		50	85°c	68°c	9	9	9	9	✓		
14/02/22	19:00	SOPA ARRACACHA	CADERA RES	300gr	300gr	✓		✓		✓		70	91°c	66°c	9	9	9	9	✓		
14/02/22	19:00	SOPA ARRACACHA	ARRACACHA	3,2 KL	2,5 KL	✓		✓		✓		70	91°c	66°c	9	9	9	9	✓		
14/02/22	19:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50	85°c	68°c	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA ___

Lorenzo Bareto Duarte C.C 1022342946

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

Codigo: FOR-PSS-243 | Version: 1 | Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ COMUNIDAD DE CUIDADO: _____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
13/02/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		55	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	8:00	CHOCOLATE / LECHE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		60	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UDS	100 UDS		✓		✓	✓		45	82°C	69°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	8:00	NARANJA	NARANJA	14,5 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	10:00	UVAS	UVA PULPA	11,2 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	12:00	CARNE DE RES Y PECHUGA	PECHUGA POLLO	6,7 KL	5 KL	✓		✓		✓		70	98°C	69°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	12:00	CARNE DE RES Y PECHUGA	CADERA RES	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		70	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	12:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		60	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	12:00	ARROZ CON FIDEOS	PASTA FIDEOS	900 gr	900 gr	✓			✓	✓		60	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	12:00	ENSALADA CEBOLLA LECHUGA, ZANAHORIA	CEBOLLA CABEZ	1,2 KL	L KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	12:00	ENSALADA CEBOLLA LECHUGA Y TOMATE	LECHUGA	4,6 KL	2,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	12:00	ENSALADA CEBOLLA LECHUGA Y TOMATE	TOMATE	3,2 KL	2,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	12:00	YUCA COCIDA	YUCA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		70	90°C	67°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	12:00	SOPA DE CUCHUCO MAÍZ	CADERA RES	350 gr	300 gr	✓		✓		✓		70	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	12:00	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA	6,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	15:00	FECULA MAÍZ / MORA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		65	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	15:00	FECULA MAÍZ / MORA	MORA PULPA	3,1 KL	3 KL	✓		✓		✓		65	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	17:00	LOMO COCIDO FRIJOLES	LOMO COCIDO	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		70	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	17:00	VERDURAS CHIMAS	CALABAZA	4,8 KL	4,5 KL	✓		✓		-		60	75°C	69°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	17:00	VERDURAS CHIMAS	ZANAHORIA	2,4 KL	2 KL	✓		✓		✓		60	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	17:00	VERDURAS CHIMAS	APIO	2 KL	L KL	✓		✓		✓		60	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	17:00		REPOLLO	2,9 KL	2 KL	✓		✓		✓		60	95°C	69°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	17:00	ARROZ CON PEQUEÑO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		55	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
13/02/22	17:00	AGUA PANELA / LECHE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		55	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL	Código: FOR.PSS.243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043086 - 15/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ COMUNIDAD DE CUIDADO: _____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA: ____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR: _____

FECHA (dd/mm/saa a)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
10/02/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		55	81°C	69°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	18 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		50	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	8:00	CAMPESINO QUESO	QUESO O CREMA	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	30	NA	NA	9	9	9	9	✓		
10/02/22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	14,3 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	10:00	SORBETE FRESA	FRESA	4,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	10:00	SORBETE FRESA	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	12:00	POLLO EN SALSA CHAMP.	CARNE POLLO	13,1 KL	10 KL	✓		✓		✓		90	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	12:00	POLLO EN SALSA CHAMP.	CHAMPIÑON	1,7 KL	1,7 KL	✓		✓		✓		90	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		30	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		50	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	12:00	ENSALADA ZANAHORIA, TOMATE, PEPINO	ZANAHORIA	2,4 KL	2 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	12:00	ENSALADA ZANAHORIA, TOMATE, PEPINO	TOMATE	2,7 KL	2 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	12:00	ENSALADA ZANAHORIA, TOMATE, PEPINO	PEPINO	2,7 KL	2 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	12:00	PURE DE YUCA	YUCA SIN COCER	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		60	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	12:00	SOPA CARMELITA	CARNE RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		90	91°C	69°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	15:00	ARROZ CON LECHE	LECHE VACA	10 Lt	10 Lt	✓		✓		✓		60	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	15:00	ARROZ CON LECHE	QUESO O CREMA	1,5 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		60	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	15:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10,6 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	17:00	CARNE DE RES PICADA	CARNE RES	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		90	75°C	65°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		50	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	17:00	SANCOCHITO	CARNE RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		90	75°C	65°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	17:00	SANCOCHITO	YUCA	1,9 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		90	75°C	65°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	17:00	AROMATICA EN HOJA	AROMATICA	100 gr	100 gr	✓		✓		✓		50	75°C	69°C	9	9	9	9	✓		
10/02/22	17:00	AROMATICA EN HOJA	MORA PULPA	2,3 KL	2 KL	✓		✓		✓		50	75°C	69°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071379_ CARGO: __JEFE DE COCINA __

Fredy Segura Poveda cc 1070781496.

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____COMUNIDAD DE CUIDADO_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
12/07/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓	✓		55	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	9:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		55	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	8:00	CALDO DE PAPA/COMÚN	CABEZA RES	6 KL	6 KL	✓		✓		✓		90	98°C	69°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	10:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		60	85°C	65°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	10:00	MANDARINA	MANDARINA	14 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°C	69°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	12:00	SOBREBARRIGA	SOBREBARRIGA	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		90	95°C	70°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ COMÚN	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		45	93°C	69°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	12:00	CALABAZA GUISADA	CALABAZA	7,1 KL	6 KL	✓		✓		✓		50	98°C	68°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	12:00	PAPA AL PEREJIL	PAPA PASTUSA	5,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		60	89°C	70°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	12:00	SOPA DE ARROZ	CABEZA RES	350gr	350gr	✓		✓		✓		90	98°C	69°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	12:00	JUGO DE MORA	MORA PULPA	5 KL	4,3 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	15:00	CANDIL	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		45	98°C	69°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	15:00	CANDIL	PANELA	1,6 KL	1,6 KL	✓			✓	✓		45	98°C	69°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	15:00	CANDIL	HUEVO GALLINA	40UDS	40UDS	✓		✓		✓		45	98°C	69°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	15:00	MELÓN PICADO	MELÓN PULPA	20 KL	10 KL	✓		✓			✓	40	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	19:00	CARNE CERDO BBQ	LOMO CERDO	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		80	99°C	68°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	19:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ COMÚN	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		50	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	19:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		50	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	19:00	SOPA DE MAZORCA	MAÍZ COMÚN	2 KL	2 KL	✓		✓		✓		90	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	19:00	SOPA DE MAZORCA	PAPA PASTUSA	6,2 KL	5 KL	✓		✓		✓		90	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	19:00	SOPA DE MAZORCA	CABEZA RES	350gr	350gr	✓		✓		✓		90	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	19:00	AROMÁTICA CON YUCA	AROMÁTICA	100gr	100gr	✓		✓		✓		60	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
12/07/22	19:00	AROMÁTICA CON YUCA	YUCA	2 KL	2 KL	✓		✓		✓		60	88°C	69°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRES SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071379_ CARGO: __JEFE DE COCINA __

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-343
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190430866 - 10/05/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
11-02-22	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	9,5 KL	9,5 KL		✓	✓		✓		50	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
11/02/22	8:00	AGUA DE PANELA	PANELA	1,6 KL	1,6 KL		✓	✓		✓		60	88°C	70°C	9	9	9	9	✓		
11-02-22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	HUEVO CRIOLLO	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		70	98°C	69°C	9	9	9	9	✓		
11-02-22	8:00	CHANGUA CON HUEVO	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		70	98°C	69°C	9	9	9	9	✓		
11-02-22	8:00	COMPOTA PERA/MORA	PERA PULPA	5,9 KL	5 KL	✓		✓		✓		30	90°C	NA	9	9	9	9	✓		
11-02-22	8:00	COMPOTA PERA/MORA	MORA PULPA	5,6 KL	5 KL	✓		✓		✓		30	90°C	NA	9	9	9	9	✓		
11-02-22	10:00	ENSALADA FRUTA (EXCEL)	QUESO D CREMA	40 KL	40 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
11-02-22	12:00	FILETE PESCADO	TILAPIA	12,5 KL	10 KL	✓		✓		✓		60	98°C	69°C	9	9	10	9	✓		
11-02-22	12:00	ARROZ CON COCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		70	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
11-02-22	12:00	ARROZ CON COCO	COCO PULPA	2,3 KL	2 KL	✓		✓		✓		70	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
11-02-22	12:00	ENSALADA (TOMATE CEBOLLA)	TOMATE PULPA	5 KL	4 KL	✓		✓			✓	40	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
11-02-22	12:00	ENSALADA (TOMATE CEBOLLA)	CEBOLLA CABEZ	2,3 KL	2 KL	✓		✓			✓	40	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
11-02-22	12:00	TORTA PLATANO	PLATANO MAD	8,4 KL	5 KL	✓		✓		✓		70	93°C	69°C	9	9	10	9	✓		
11-02-22	12:00	SOPA CREMA ARVEJA	CARNE RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		70	92°C	70°C	9	9	9	9	✓		
11-02-22	12:00	JUGO DE LULO	LULO POLPA	9,5 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
11-02-22	15:00	COLADA PECHA MAIZ	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		90	98°C	68°C	9	9	9	9	✓		
11-02-22	15:00	COLADA PECHA MAIZ	BANANO	9,3 KL	3 KL	✓		✓		✓		70	98°C	68°C	9	9	9	9	✓		
11-02-22	17:00	POLLO A LA JARDINERA	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	✓		✓		✓		80	92°C	70°C	9	9	9	9	✓		
11-02-22	17:00	POLLO A LA JARDINERA	ZANAHORIA	850 gr	700 gr	✓		✓		✓		80	92°C	70°C	9	9	9	9	✓		
11-02-22	17:00	POLLO A LA JARDINERA	ARVEJA	1,8 KL	700 gr	✓		✓		✓		80	92°C	70°C	9	9	9	9	✓		
11-02-22	17:00	POLLO A LA JARDINERA	HABICHUELA	850 gr	700 gr	✓		✓		✓		80	92°C	70°C	9	9	9	9	✓		
11-02-22	19:00	ARROZ ATOMATADO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		50	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
11-02-22	19:00	ARROZ ATOMATADO	TOMATE POLPA	3,2 KL	2 KL	✓		✓		✓		50	93°C	66°C	9	9	9	9	✓		
11-02-22	19:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		50	93°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC X No. de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 16071379 CARGO: JEFE DE COCINA

Nutricionista Publicos Operativo T.P: 1032388478

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: POP-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019643588 - 19/10/2019
Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
5/6/22	7:00	CAFÉ / TINTO	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓		✓	55	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	8:00	COLADA PLATANO	LECHE VACA	10 LT	10 LT	✓		✓			✓	60	93°C	69°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	8:00	QUESO CAMPESINO	QUESO	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	8:00	MANGO/PIÑA PICADO	MANGO PULPA	10 KL	5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	8:00	MANGO/PIÑA PICADO	PIÑA PULPA	7,5 KL	5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	10:00	BATIDO MORA/BANANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	10:00	BATIDO MORA/BANANO	MORA	2,5 KL	2,25 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	10:00	BATIDO MORA/BANANO	BANANO	3,25 KL	2,25 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	12:00	CARNE CERDO GUISADO	LOMO CERDO	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		60	89°C	65°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		50	89°C	67°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	12:00	ARROZ AL PEREJIL	PEREJIL	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		50	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	12:00	PONCHE AHUYAMA	AHUYAMA	7,5 KL	5 KL	✓		✓		✓		60	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	12:00	PONCHE AHUYAMA	ARVEJA	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		60	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	12:00	PONCHE AHUYAMA	LECHE	700 ml	700 ml	✓		✓		✓		60	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	12:00	PAPA EN CHUPE	LECHE VACA	600 ml	600 ml	✓		✓		✓		70	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	12:00	PAPA EN CHUPE	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		70	85°C	69°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	12:00	SOPA CUCHUCO TANGO	CARNE RES	350 gr	350 gr	✓		✓		✓		70	95°C	65°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	12:00	JUGO GUAYABA	GUAYABA	6 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	15:00	GUAYABA PARA YOGUR	YOGUR	5 LT	5 LT	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	17:00	CARNE RES AL CILANTRO	CARNE RES	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		70	75°C	70°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	17:00	TORTILLA ACELGA	ACELGA	2,4 KL	2 KL	✓		✓		✓		70	180°C	NA	9	9	9	9	✓		
5/6/22	17:00	HUEVO GALLINA	HUEVO GALLINA	30 UDS	30 UDS	✓		✓		✓		70	180°C	NA	9	9	9	9	✓		
5/6/22	18:00	SPAGUETI	PASTA	5 KL	5 KL		✓		✓	✓		50	71°C	68°C	9	9	9	9	✓		
5/6/22	17:00	ARROZ AL MARINERA	MARACUYA	6,8 KL	2 KL	✓		✓		✓		50	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 16071379 CARGO: JEFE DE COCINA

Paola Andrea Forero CC 1013650275 Paola A. Forero C.

Escaneado con CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-240
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043568 - 19/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL _____ COMUNIDAD DE CUIDADO_____ UNIDAD OPERATIVA _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO
8/2022	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50	80°C	69°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	8:00	FRUTA MAIZ/GUAYABA	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		70	75°C	66°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	8:00	FRUTA MAÍZ/GUAYABA	GUAYABA	4 KL	3 KL	✓		✓		✓		70	73°C	66°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	8:00	HUEVO EN TORTILLA	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		50	78°C	68°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	8:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	3 KL	3 KL	✓			✓	✓		50	80°C	65°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	10:00	CUAJADA	QUESO CUAJADA	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	10:00	PICADO PAPAYA/MELÓN	PAPAYA	9,2 KL	5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	10:00	PICADO PAPAYA/MELÓN	MELÓN	10 KL	5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	12:00	CARNE		10 KL	10 KL	✓		✓		✓		90	92°C	65°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		45	69°C	67°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	12:00	ENSALADA TOMATE	TOMATE	9,5 KL	6 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	12:00	PAPA SALADA	PAPA PASTUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		50	85°C	66°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	12:00	CAZUELA FRIJOLES	CARNE RES	300 g/l	300 g/l	✓		✓		✓		80	95°C	69°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	12:00	LIMONADA CON PANELA	LIMÓN PULPA	6 KL	3 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	15:00	FLAN	LECHE VACA	10 Lt	10 Lt	✓		✓		✓		60	180°C	NA	9	9	9	9	✓	
8/2022	15:00	FLAN	HUEVO GALLINA	50 UDS	50 UDS	✓		✓		✓		60	180°C	NA	9	9	9	9	✓	
8/2022	15:00	PASTILLA PICADA	PASTILLA PULPA	25 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	17:00	PECHUGA MECHADA	CARNE POLLO	12 KL	10 KL	✓		✓		✓		60	90°C	68°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		50	69°C	66°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	17:00	ARROZ CON ESPINACA	ESPINACA	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		50	69°C	66°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	17:00	SOPA DE FIDEOS	CARNE RES	300 g/l	300 g/l		✓		✓	✓		70	95°C	70°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	17:00	SOPA DE FIDEOS	PASTA FIDEO	400 g/l	400 g/l		✓		✓	✓		70	95°C	70°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	17:00	AROMATICA FRUTA	FRESA	2,2 KL	2 KL	✓		✓		✓		60	85°C	69°C	9	9	9	9	✓	
8/2022	17:00	AROMATICA FRESA	AROMATICA	100 g/l	100 g/l	✓		✓		✓		60	85°C	69°C	9	9	9	9	✓	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS __ANDRES SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO ___CC__ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _16071379_ CARGO __JEFE DE COCINA

Constanza Rodriguez R. CC. 51890221 Tecnico Operacional

Escaneado con CamScanner

PROGRAMA PARA LA ATENCIÓN A GRUPOS ESPECIALES PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR

PROGRAMA DE COBERTURA CON ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PAE-151
Versión: 1
Fecha: Marzo del 2022
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ COMUNIDAD DE CUIDADO: _____ UNIDAD OPERATIVA: HOGAR CASA NOSTRA

COORDINADOR O RESPONSABLE: JESSICA PAOLA CARRERA OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/ml o cantidad)	PESO NETO (gramos/ml o cantidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: FINAL °c	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
7/02/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	4,5 KL	4,5 KL		✓		✓	✓		50	85°c	68°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	8:00	CALDO PAPA PECHUGA	CARNE POLLO	6 KL	6 KL	✓		✓		✓		70	98°c	67°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	8:00	GRANADILLA	GRANADILLA	1,9 KL	1 KL	✓		✓			✓	30	2°c	68°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	8:00	COLADA AVENA	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		60	89°c	69°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	8:00	HELADO	HELADO	6 Lt	6 Lt		✓		✓	✓		30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	8:00	FRESA PICADA	FRESA PULPA	10,5 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	5°c	6°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	8:00	CARNE CERDO MARINADA	LOMO CERDO	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		70	92°c	69°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	12:00	ARROZ PAJARITO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		55	95°c	68°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	12:00	ARROZ PAJARITO	PLATANO MADURO	1,7 KL	1 KL	✓		✓		✓		55	90°c	68°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	12:00	TAJADA AGUACATE	AGUACATE	10 KL	6 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	12:00	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		70	89°c	65°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	12:00	SOPA DE QUINUA	CARNE RES	300gr	300gr	✓		✓		✓		70	92°c	69°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	15:00	COLADA PLATANO/GUAYABA	LECHE VACA	19 Kt	19 KL	✓		✓		✓		70	94°c	68°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	15:00	COLADA PLATANO/GUAYABA	GUAYABA	4 KL	3,5 KL	✓		✓		✓		70	94°c	68°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	18:00	FILETE PESCADO SALSA	TILAPIA	12,5 KL	11 KL	✓		✓		✓		60	80°c	66°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	18:00	FILETE PESCADO SALSA	TOMATE	1 KL	1 KL	✓		✓		✓		60	80°c	66°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	17:00	FILETE PESCADO SALSA	CEBOLLA JUNCA	12 KL	6,5 KL	✓		✓		✓		60	80°c	66°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	19:00	VERDURA SALTEADA	ARVEJA	7,6 KL	3 KL	✓		✓		✓		60	78°c	65°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	19:00	VERDURA SALTEADA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		60	78°c	65°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	19:00	VERDURA SALTEADA	CALABAZA	3 KL	2,5 KL	✓		✓		✓		60	78°c	65°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	19:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		50	85°c	69°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	19:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ/CILANTRO	300gr	300gr	✓		✓		✓		50	85°c	69°c	9	9	9	9	✓		
7/02/22	19:00	TE EN LECHE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		45	80°c	66°c	9	9	9	9	✓		

NOMBRE Y APELLIDO DILIGENCIAMIENTO

NOMBRE Y APELLIDO MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE PREPARA LA PREPARACIÓN: _____ CANTIDAD: _____ CARGO: JEFE DE COCINA

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: PDM-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190043566 - 13/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ COMUNIDAD DE CUIDADO: _____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
6-02-22	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ/TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50	85°c	69°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	8:00	AGUAPANELA/LECHE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		60	90°c	67°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	8:00	TAMAL	TAMAL POLLO	100 UDS	100 UDS		✓		✓	✓		30	90°c	66°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	8:00	MANGARINA	MANDARINA	14,3 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	10:00	PICADO PAPAYA MANGO	PAPAYA	7,2 KL	5 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	10:00	PICADO PAPAYA MANGO	MANGO	10 KL	5 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	12:00	PECHUGA SALSA CRIOLLA	CARNE POLLO	13,4 KL	10 KL	✓		✓		✓		55	82°c	69°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		50	69°c	68°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	12:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		50	69°c	68°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	12:00	ENSALADA PICO/ENLLO	REPOLLO CABEZ	2,2 KL	2 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	12:00	ENSALADA PICO/ENLLO	TOMATE	5 KL	2 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	12:00	PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	✓		✓		✓		50	86°c	69°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	12:00	SOPA DE AVENA	AVENA	1 KL	1 KL		✓		✓	✓		70	95°c	70°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	12:00	SOPA DE AVENA	CARNE RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		70	95°c	70°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	12:00	JUGO DE MORA	MORA POLPA	5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	15:00	SORBETE MANGO	MANGO POLPA	9 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	15:00	SORBETE MANGO	LECHE VACA	15 KL	15 Lt	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	17:00	CARNE RES/CHAMPIÑOS	CARNE RES	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		70	90°c	67°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	17:00	CARNE RES/CHAMPIÑOS	CHAMPIÑONES	2,2 KL	2,2 KL	✓		✓		✓		70	90°c	67°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	17:00	PLATANO QUESO/BOCADILLO	BOCADILLO	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓	✓		60	85°c	66°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	17:00	PLATANO QUESO/BOCADILLO	QUESO	9,5 KL	9,5 KL	✓		✓		✓		60	85°c	66°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	17:00	SOPA DE ARROZ	ARROZ CRUDO	3,5 KL	3,5 KL	✓			✓	✓		70	90°c	69°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	17:00	SOPA DE ARROZ	CARNE RES	350 gr	350 gr	✓		✓		✓		70	90°c	69°c	9	9	9	9	✓		
6-02-22	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		95	78°c	66°c	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR_____ TIPO DE DOCUMENTO: ____CC___ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-243 | Versión: 1 | Fecha: Memo INT 20190435661 - 10/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ COMUNIDAD DE CUIDADO: _____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
05-02-22	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50	75°C	65°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	8:00	COLADA PEPA MAÍZ	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		60	92°C	64°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	8:00	CALDO DE PAPA/HUEVO	HUEVO GALLINA	100 UDS	100 UDS	✓		✓		✓		70	89°C	68°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	8:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		60	80°C	61°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	10:00	PICADO PIÑA/BANANO	PIÑA PULPA	7,5 KL	5 KL	✓		✓			✓	40	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	10:00	PICADO PIÑA/BANANO	BANANO PULPA	6,5 KL	5 KL	✓		✓			✓	40	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	12:00	CARNE DE CERDO	LOMO DE CERDO	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		90	120°C	70°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	12:00	PASTA SALSA ROJA	PASTA	5 KL	5 KL		✓		✓	✓		90	70°C	65°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	12:00	ENSALADA ROJA	REMOLACHA	2,3 KL	1,8 KL	✓		✓		✓		70	85°C	66°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	12:00	ENSALADA ROJA	ZANAHORIA	2,2 KL	1,8 KL	✓		✓		✓		90	78°C	66°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	12:00	ENSALADA ROJA	TOMATE	1,5 KL	1,2 KL	✓		✓			✓	70	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	12:00	ENSALADA ROJA	CEBOLLA	1,4 KL	1,2 KL	✓		✓			✓	90	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	12:00	PAPA EN CHUPE	LECHE VACA	600 ml	600 ml	✓		✓		✓		60	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	12:00	PAPA EN CHUPE	PAPA PASUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		60	80°C	69°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	12:00	SOPA DE PATACÓN	CADERA RES	350 gr	350 gr	✓		✓		✓		70	97°C	67°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	12:00	JUGO DE TOMATE	TOMATE/ARBOL	9,5 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	17:00	FRUTA PICADA/QUESO	PAPAYA	4,2 KL	3 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	17:00	FRUTA PICADA/QUESO	MANGO	6 KL	3 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	17:00	FRUTA PICADA/QUESO	QUESO	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	17:00	FILETE PESCADO	TILAPIA	17,8 KL	11 KL	✓		✓		✓		40	80°C	65°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	17:00	TORTILLA VERDURAS	HUEVO GALLINA	200 UDS	200 UDS	✓		✓		✓		50	80°C	NA	9	9	9	9	✓		
05-02-22	17:00	PURE PAPA	PAPA PASUSA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		60	80°C	66°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	17:00	PURE PAPA	CREMA LECHE	200 ml	200 ml	✓		✓		✓		60	80°C	66°C	9	9	9	9	✓		
05-02-22	17:00	AREPA MAIZ	UCHUVA	2 KL	2 KL	✓		✓		✓		70	82°C	65°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR ____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL | Código: FOR-PSS-243
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES | Versión: 1
FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS | Fecha: Memo INT 2019043565 - 19/10/2019 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____ COMUNIDAD DE CUIDADO: _____ UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR: INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			
04/6/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		55	85°c	68°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	8:00	CHOCOLATE LECHE	LECHE VACA	18 Lt	18 Lt	✓		✓		✓		70	90°c	69°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	8:00	QUESO DOBLE CRE.	QUESO	4 KL	4 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	8:00	PATILLA PICADA	PATILLA PULPA	25 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	10:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		45	68°c	65°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	10:00	GRANADILLA	GRANADILLA	14 KL	4 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	12:00	CARNE DE RES BISEK	CARNE DE RES	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		60	85°c	69°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	12:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		50	89°c	68°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	12:00	TORTILLA ACELGA	HUEVO GALLINA	45 UDS	40 UDS	✓		✓		✓		50	88°c	65°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	12:00	PLATANO MADURO COC.	PLATANO MADURO	8 A KL	6 KL	✓		✓		✓		70	90°c	66°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	12:00	SOPA DE PAJARILLA	PAJARILLA RES	2 KL	2 KL	✓		✓		✓		70	93°c	68°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	12:00	JUGO DE GUAYABA	GUAYABA PULPA	9,5 KL	9,5 KL	✓		✓			✓	30	2°c	6°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	15:00	COLADA AVENA BANANO	LECHE VACA	15 Lt	15 Lt	✓		✓		✓		70	90°c	65°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	15:00	COLADA AVENA BANANO	BANANO	4,5 KL	3 KL	✓		✓		✓		70	90°c	65°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	15:00	COLADA AVENA BANANO	AVENA	2 KL	2 KL		✓		✓	✓		70	90°c	65°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	17:00	GOULASH CARNE CERDO	LOMO DE CERDO	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		80	89°c	69°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	17:00	GOULASH CARNE CERDO	ZANAHORIA	3,6 KL	3 KL	✓		✓		✓		80	91°c	69°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	17:00	GOULASH CARNE CERDO	ARVEJA	7,5 KL	3 KL	✓		✓		✓		80	91°c	69°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	17:00	ARROZ PAJARITO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		50	85°c	69°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	17:00	ARROZ PAJARITO	PIMIENTO VERDE	1,7 KL	1 KL	✓		✓		✓		50	81°c	69°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	17:00	SOPA DE GUINEO	CARNE RES	300 gl	300 gl	✓		✓		✓		90	85°c	68°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	17:00	SOPA DE GUINEO	PLATANO COL	6,7 KL	4 KL	✓		✓		✓		70	85°c	68°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	17:00	SOPA DE GUINEO	ARVEJA VERDE	2,5 KL	1 KL	✓		✓		✓		70	85°c	68°c	9	9	9	9	✓		
04/6/22	17:00	AROMATICA MORA	PARA PULPA	2,3 KL	2 KL	✓		✓		✓		60	81°c	65°c	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: __ANDRÉS SALAZAR _____ TIPO DE DOCUMENTO ____CC__ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071379_ CARGO: ___JEFE DE COCINA___

FRANK S. LUICHES C.C. 1073864849

Escaneado con CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR.PSS.343
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____COMUNIDAD DE CUIDADO_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
03/2/21	09:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ TINTO	2,5 KL	2,5 KL		✓		✓	✓		50	31°C	69°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	08:00	FRUTA PLATANO	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		60	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	08:00	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO GALLINA	300 UN	300 UN	✓		✓		✓		55	74°C	69°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	08:00	BANANO	BANANO PULPA	10 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	6°C	6°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	08:00	PAN TAJADO	PAN INTEGRAL	10 PQ	10 PAN		✓		✓		✓	30	NA	NA	9	9	9	9	✓		
03/2/21	16:00	SORBETE DE MORA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓			✓	30	5°C	6°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	16:00	SORBETE DE MORA	MORA PULPA	4,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	12:00	POLLO EN SALSA BBQ	CARNE POLLO	13 KL	10 KL	✓		✓		✓		70	92°C	69°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	12:00	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓	✓		45	86°C	68°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	12:00	ARROZ AL CILANTRO	CILANTRO	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		45	86°C	68°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	12:00	CUBIOS ENSALADOS	CUBIOS	6 KL	6 KL	✓		✓		✓		40	77°C	65°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	12:00	CHIPS DE ARRACACHA	ARRACACHA	6,25 KL	5 KL	✓		✓		✓		75	72°C	69°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	12:00	SOPA DE VERDURAS	CADERA RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		70	90°C	68°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	12:00	JUGO DE GUANABANA	GUANABANA PUL	6,7 KL	4,5 KL	✓		✓		✓		30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	15:00	PETO DE MAIZ	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		80	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	15:00	PETO DE MAIZ	QUESO O CREMA	1,5 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		80	95°C	68°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	15:00	UVAS	UVAS	1000 gr	1000 gr	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	17:00	CERDO GUISADO	LOMO CERDO	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		50	100°C	70°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	17:00	VERDURA MIXTA	ARVEJA	5 KL	2 KL	✓		✓		✓		55	76°C	66°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	17:00	VERDURA MIXTA	HABICHUELA	3,8 KL	3 KL	✓		✓		✓		55	74°C	66°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	17:00	VERDURA MIXTA	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		55	74°C	66°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	1,2 KL	1 KL	✓		✓		✓		50	90°C	69°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	17:00	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	✓		50	70°C	69°C	9	9	9	9	✓		
03/2/21	17:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		40	86°C	69°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ___ANDRÉS SALAZAR____ TIPO DE DOCUMENTO: ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _16071379_ CARGO: __JEFE DE COCINA__

Andrés Salazar cc: 1032388478

Escaneado con CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: POA-PSS-243
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190435988 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: _____COMUNIDAD DE CUIDADO_____UNIDAD OPERATIVA: _HOGAR CASA NOSTRA ___

COORDINADOR O RESPONSABLE: ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/Mililitros/Unidades)	PESO NETO (gramos/Mililitros/Unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR * Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
03/02/22	7:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	9,5 KL	9,5 KL		✓		✓	—		50	89°C	69°C	9	9	9	9	—		
03/02/22	8:00	TÉ EN LECHE	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		—		50	87°C	68°C	9	9	9	9	—		
03/02/22	8:00	CALDO PAPA / POLLO	CARNE POLLO	6 KL	6 KL	✓		✓		—		70	98°C	69°C	9	9	9	9	—		
03/02/22	8:00	COMPOTA MANZANA	MANZANA	10,5 KL	10 KL	✓		✓		—		45	79°C	NA	9	9	9	9	—		
03/02/22	10:00	SORBETE GUANABANA	GUANABANA	7,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	—		
03/02/22	10:00	SORBETE GUANABANA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	—		
03/02/22	12:00	FILETE PESCADO	TILAPIA	12,5 KL	11 KL	✓		—		—		45	80°C	68°C	a	a	a	a	—		
03/02/22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	—		50	89°C	65°C	a	a	a	a	—		
03/02/22	12:00	ARROZ AL PIMENTÓN	PIMENTÓN	1,2 KL	1 KL	✓		✓		—		50	89°C	65°C	a	a	a	a	—		
03/02/22	12:00	ENSALADA CAMPO	LECHUGA	38 KL	3 KL	✓		✓			✓	50	2°C	6°C	a	a	a	a	—		
03/02/22	12:00	ENSALADA CAMPO	TOMATE	2,5 KL	2 KL	✓		✓		—		50	78°C	6°C	a	a	a	a	—		
03/02/22	12:00	ENSALADA CAMPO	MAÍZ COLIÚN	1 KL	1 KL	✓		✓		—		50	70°C	6°C	a	a	a	a	—		
03/02/22	12:00	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA CRIOLLA	5 KL	5 KL	✓		✓		—		40	89°C	69°C	a	a	a	a			
03/02/22	12:00	SOPA CONCHITAS	CARNE RES	300 gr	300 gr	✓		✓		—		70	98°C	69°C	a	a	a	a	✓		
03/02/22	12:00	JUGO DE PIÑA	PIÑA PULPA	8 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	a	a	a	a	✓		
03/02/22	15:00	CAFÉ CON LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		50	80°C	68°C	9	9	9	9	—		
03/02/22	15:00	MANGO PICADO	MANGO PULPA	20 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	2°C	6°C	9	9	9	9	—		
03/02/22	17:00	POLLO DORADO	CARNE POLLO	13,9 KL	10 KL	✓		✓		✓		50	89°C	68°C	9	9	9	9	—		
03/02/22	17:00	ARROZ BLANCO	ARROZ CRUDO	9,5 KL	9,5 KL	✓			✓	—		70	89°C	68°C	9	9	9	9	—		
03/02/22	17:00	SOPA DE AHUYAMA	AHUYAMA	6,8 KL	6 KL	✓		✓		✓		70	95°C	69°C	9	9	9	9	—		
03/02/22	17:00	SOPA DE AHUYAMA	CARNE RES	300 gr	300 gr	✓		✓		✓		70	95°C	69°C	9	9	9	9	—		
03/02/22	17:00	SOPA DE AHUYAMA	PAPA PASTUSA	5 KL	4 KL	✓		✓		✓		70	95°C	69°C	9	9	9	9	—		
03/02/22	17:00	SOPA DE AHUYAMA	ARROZ	53 KL	50 gr	✓		✓		✓		70	95°C	69°C	9	9	9	9	—		
03/02/22	17:00	LECHE CALIENTE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		45	80°C	69°C	9	9	9	9	—		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: ANDRÉS SALAZAR TIPO DE DOCUMENTO: CC N° de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 16071379 CARGO: JEFE DE COCINA

Nutricionista poblacional CC: 1032398478

Escaneado con CamScanner

PROGRAMA PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROYECTO MEJORAMIENTO Y DOTACIÓN DE ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-045
Versión: 1
Fecha: Marzo 04 de 2016
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL _____ COMUNIDAD DE CUIDADO _____ UNIDAD OPERATIVA _HOGAR CASA NOSTRA___

COORDINADOR Y RESPONSABLE ____JESSICA PAOLA CABRERA _____ OPERADOR INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL SUR _____

FECHA (DD/MM/AA)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/kg/unidad)	PESO NETO (gramos/kg/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA A ALIMENTO TERMINADO INICIAL °c	TEMPERATURA A ALIMENTO TERMINADO FINAL °c	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	ASPECTO Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
1/04/22	9:00	BEBIDA CALIENTE	CAFÉ / TINTO	0,5 KL	0,5 KL		✓		✓	✓		50	82°C	68°C	9	9	9	9	✓		
04/22	9:00	HUEVOS PERICOS	HUEVO GALLINA	30 UNI	30 UNI	✓			✓	✓		50	75°C	66°C	9	9	9	9	✓		
04/22	10:00	COLADA DE AVENA	LECHE VACA	18 LT	18 LT	✓		✓		✓		60	73°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04/22	8:00	PAPAYA PICADA	PAPAYA PULPA	3,5 KL	3,0 KL	✓		✓			✓	30	7°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04/22	8:00	BATIDO FRESA AVENA	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓			✓	30	7°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04/22	8:00	BATIDO FRESA AVENA	FRESA	4,5 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	7°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04/22	12:00	CARNE DE CERDO/RES	LOMO DE CERDO	10 KL	10 KL	✓		✓		✓		60	72°C	68°C	9	9	9	9	✓		
04/22	12:00	ARROZ CON POLLO	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		50	89°C	67°C	9	9	9	9	✓		
04/22	12:00	LENTEJA CREMOSA	REPOLLO	2,2 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		45	78°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04/22	12:00	VERDURA ORIENTAL	CALABAZA	1,8 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		45	78°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04/22	12:00	VERDURA ORIENTAL	CHAMPIÑON	1,5 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		45	78°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04/22	12:00	VERDURA ORIENTAL	ZANAHORIA	1,8 KL	1,5 KL	✓		✓		✓		45	78°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04/22	12:00	PAPA DORADA	PAPA PERUSA	6,5 KL	5 KL	✓		✓		✓		90	85°C	68°C	9	9	9	9	✓		
04/22	12:00	CABEZA GARBANZO	GARBANZO	3,5 KL	3,5 KL	✓			✓	✓		90	93°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04/22	12:00	CARNE DE CERDO/RES	CAÑO/HUESUDO	4 KL	4 KL	✓		✓		✓		90	93°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04/22	12:00	JUGO DE MANGO	MANGO PULPA	9 KL	4,5 KL	✓		✓			✓	30	7°C	6°C	9	9	9	9.	✓		
04/22	15:00	CHOCOLATE EN LECHE	LECHE VACA	15 LT	15 LT	✓		✓		✓		60	90°C	65°C	9	9	9	9	✓		
04/22	15:00	MANO PALMA	MANOPALMA	14,3 KL	10 KL	✓		✓			✓	30	7°C	6°C	9	9	9	9	✓		
04/22	17:00	CARNE DE RES	COCCIÓN DE RES	9 KL	9 KL	✓		✓		✓		70	77°C	68°C	9	9	9	9	✓		
04/22	19:00	CHARRÓN GUISADA	CHARQUEZA	6,5 KL	6 KL	✓		✓		✓		50	85°C	67°C	9	9	9	9	✓		
04/22	19:00	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CRUDO	4,5 KL	4,5 KL	✓			✓	✓		50	89°C	66°C	9	9	9	9	✓		
04/22	19:00	ARROZ CON FIDEOS	FIDEOS	450 gr	400 gr		✓		✓	✓		50	89°C	69°C	9	9	9	9	✓		
04/22	19:00	AREPA MIXTA LULO	LULO PULPA	3,2 KL	2 KL	✓		✓		✓		60	79°C	66°C	9	9	9	9	✓		
04/22	19:00	AREPA MIXTA LULO	AREPA MIXTA CRUDA	150 gr	150 gr	✓		✓		✓		60	79°C	66°C	9	9	9	9	✓		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS ___ANDRES SALAZAR___ TIPO DE DOCUMENTO ___CC___ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD 16071379_ CARGO ___JEFE DE COCINA___

Paola Andrea Forero CC 1013650275 Paola A Forero C.

Escaneado con CamScanner